

# Focaccia, ronde, 300 g avec SOFT PAN

SOFT PAN 40	4.000 g
farine de froment	6.000 g
huile d'olives	400 g
levure	400 g
eau	5.600 g
<b>Total</b>	<b>16.400 g</b>

## POUR SAUPOUDRER

Mélange d'épices	300 g
ail, granulé	20 g
<b>Total POUR SAUPOUDRER</b>	<b>320 g</b>

### Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients.

Pétrissage:  
grande vitesse

Température de la pâte:

Pointage:

Après le pointage, peser des pâtons, bouler et laminer après la fermentation.

Poids des pâtons:

Fermentation interrompue:

A l'aide de la laminoire, laminer les pâtons sur 5 mm d'épaisseur en forme de cercle, enduire de l'huile d'olives. Préparer le mélange d'épices (voir recette de base), mélanger avec l'ail granulé et répartir.

Diviser la pâte laminée à l'aide d'un grattoir en 8 pièces égales et enfourner après la fermentation.

Fermentation:



Température de cuisson:

Temps de cuisson:

*Notre passion, le savoir-faire!*

